



Solutions for wine making

Vitaferment

Activador de la fermentación alcohólica, a base de sal de amonio y de tiamina. Vitaferment favorece la multiplicación de las levaduras y limita las desviaciones fermentativas.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Para asegurar un buen desarrollo de la fermentación alcohólica, las levaduras necesitan conseguir los elementos nutritivos indispensables para su metabolismo fermentativo y su multiplicación. El mosto no lleva siempre la cantidad suficiente de esos elementos (como nitrógeno asimilable, tiamina,...).
- > Vitaferment aporta esos nutrientes. Así favorece una fuerte multiplicación al inicio de la fermentación y se logra mantener un alto nivel de población a lo largo de la fermentación, disminuyendo el riesgo de final de fermentación difícil.
- > Además, el uso de Vitaferment permite disminuir la producción de compuestos intermedios fuertemente combinables, limitando la combinación del SO₂.

DOSIS DE EMPLEO

- > 10 g/hL de Vitaferment liberan 21 mg/l de nitrógeno asimilable. Ajustar el nivel de nitrógeno asimilable a 160 - 180 mg/l.
- > Al no dosificar el nitrógeno asimilable, aconsejamos una adición de 30g/hL como mínimo.

MODO DE EMPLEO

- > Aconsejamos añadir Vitaferment en 2 etapas :
 - 1) una mitad al inicio de la fermentación, al momento de la siembra.
 - 2) la otra, cuando la densidad del mosto ha disminuido de 20 a 30 puntos, durante un remontado con aireación.
- > En caso de re arranque de fermentación, se añade Vitaferment en una sola vez (pedirle a su proveedor nuestro protocolo específico).

ACONDICIONAMIENTO

- > Bolsa de 1 kg.

CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado. Producto sensible a la luz y a la humedad.

